

以书为径,寻味武夷茶香

□本报记者 裴礼辉 文/摄

前日,有浙江杭州的朋友问:“想真正认识武夷岩茶,该读什么书?”

这看似是一句关于书单的寻常提问,恍如一声叩问,叩问一片茶叶的前世今生,一座山场的呼吸吐纳,一门手艺的温度与智慧。

武夷岩茶,这一盏凝聚天地人情的茶汤,唯有以诚心与耐心,方能真正走近。

阅读,便是开启这扇门最重要的路径。

《中国十大茶叶区域公用品牌之武夷岩茶》《岩韵——武夷岩茶人文地理》《武夷岩茶名丛录》《岩茶手艺》《武夷月明:武夷岩茶泰斗姚月明纪念文集》,这几本著作,如同几把关键的钥匙,带我从不同侧面,打开岩茶幽深世界的大门。



《武夷岩茶名丛录》作者罗盛财经常去茶园了解茶树生长情况

若你初识武夷岩茶,渴求一幅完整的地图,《中国十大茶叶区域公用品牌之武夷岩茶》是极佳的起点。

它如一位学识渊博的向导,对武夷岩茶的起源、传播与发展、自然生态环境、品种、栽培与管理、制作机具、采制技术、审评与品饮、销售概况等内容作了较系统的阐述和总结,为你徐徐展开岩茶的全景画卷。结构清晰,叙述扎实,是构筑知识体系的可靠基石。这本书,提供的是认识岩茶的全景导航图。

然而,岩茶的灵魂在于那难以言传的“岩韵”。这玄妙的韵味从何而来?又该如何感知?若你手握地图,却想探寻风味的灵魂,《岩韵——武夷岩茶人文地理》便是那把解码“岩骨花香”的钥匙。

作者邵长泉以七年光阴深入山场,寻访茶人,用清晰的逻辑与丰盈的图文,从历史、地理、工艺、品饮多维度,将“岩骨花香”层层解析。读罢掩卷,再品茶时,那抹韵味仿佛从虚无中落地,有了来处与归途。

形成武夷岩茶优异品质的主要因素,除了良好的环境,独特的工艺,便是适制岩茶的茶树品种。优良的茶树品种是形成武夷岩茶“岩骨花香”优异品质的内在因素,也是武夷岩茶发展的根本和基础。

武夷山奇伟瑰丽的自然环境,孕育了品类繁多、品质优良的茶树,不同种类的茶树采摘下的茶青叶制茶,风味也会有所不同。

若想深入风味的内核,探寻品种的密码,《武夷岩茶名丛录》便是一部不可或缺的“植物志”。该书从收集并繁殖的1178份名丛中,经严格筛选,对70份主要名丛的品种名、原产地、树型、叶形、制茶品质等作出详细、专业的介绍。它让我明白,杯中风味的每一次摇曳,都与一个古老而独特的生命血脉相连。

最令我动容的,是《岩茶手艺》。岩茶技艺,源远流长。它工序繁复,耗时良久,对制茶人的体力与心力皆是考验。然而,正是这套工艺,让岩茶固有的优异内质得以充分展现。

作者黄贤庚根据自己自小以来的手工做茶亲历,花了两三年时间,进行挖掘整理、追溯回忆,把岩茶传统手工制作技艺全面、系统整理成集。书中以168幅精细线描图,勾勒出当年茶师们的特有手法及制茶工具,共列做茶完整手艺76项、作坊和工具58处。

这本书,不仅是一份技艺传承的密码,更附录了作者关于岩茶“非遗”本质与当代价值的深度思考,指出现代机械化生产对传统基本原理的广泛应用,以及“不可忘记岩茶手工制作技艺”的呼唤。

若要追根溯源,汲取最本真的智慧,《武夷月明:武夷岩茶泰斗姚月明纪念文集》无疑是岩茶领域的必读之书。

上册凝聚姚月明先生毕生研究心得,关乎茶史、栽培与初制,论述精辟,字字千钧;下册汇集众人追忆,映照出一代宗师的品格与风骨。这本书没有浮华辞藻,只有经过时间沉淀的真知,是每一位希望读懂岩茶的人必须攀越的高峰。

完美交响:了解“岩骨花香”

通过阅读,我们得以理解,武夷岩茶的卓越品质,是天、地、人、种、艺的完美交响。武夷山得天独厚的丹霞地貌与自然生态环境是不可复制的基石,是形成其独特风格的关键。

而武夷岩茶(大红袍)传统手工制作工艺,则是将这天赐禀赋转化为杯中风景的灵魂。其工序繁复精深,从晒青、晾青、做青(摇青与晾青交替),到初炒、初揉、复炒、复揉,再经毛火、扬簸、晾索、拣剔,直至足火、吃火(炖火)、团包、炕火(补火),共十多道工序。每一步都关乎内含物质的转化与平衡,是温度、力道与时间的艺术。

这门手艺,是茶叶制作工艺的智慧结晶,被誉为“承先启后”的文化瑰宝。它曾随茶籽与匠人远渡重洋,深刻影响了闽北、闽南、台湾乃至印度等地的制茶技艺,参与塑造了世界的茶味。

中国十大茶叶专家陈椽说:“武夷岩茶创制技术独一无二,为全世界最先进的技术。”它具有很高的文化价值,起到了启后的重要作用。

其制作工艺的广泛流传,为中国乃至世界茶叶发展作出了重要作用。清康熙三十年(1691)入武夷山为僧的同安人释超全在其《安溪茶歌》中写道:“溪茶遂仿岩茶样,先炒后焙不争差”。张天福先生也在《张天福选集》中提及:“这种工艺在形成后,逐步外传。从武夷山传到建瓯、安溪各地,并传入台湾地区”。

这种工艺随后又传到印度。美国威廉·乌克斯在其《茶叶全书》第9、22章中写道:1834年,印度茶叶委员会秘书戈登从武夷山购运去大批茶籽,请去工人在印度阿萨姆栽种。其制作方法与武夷山相同,1874年才省去做青、炒青等工序,改制“工夫红茶”。

2006年,武夷岩茶(大红袍)制作技艺被列入国家首批非物质文化遗产;2022年,更作为子项随“中国传统制茶技艺及其相关习俗”列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。这些荣誉,致敬的不仅是繁复精湛的工序,更是其背后沉甸甸的文化重量与历史回响。

知行合一:品味“那缕茶香”

认识武夷岩茶,是一场由舌尖至心灵的漫长修行。

这片生于碧水丹山之间的叶子,汇聚了天地的钟灵、品种的传奇、匠人的专注与岁月的吟哦。这些书籍,是我茶席之外的静默导师,引领我穿透氤氲香气,看见更深远、更厚重、也更动人的岩茶世界。

自翻开书页的那一刻起,每一次举杯,便不再只是品饮。你品的是武夷山的云雾与岩土,是历代茶人的探索与坚守,是一整个文化脉络在杯中的婉转流动。

当然,纸上得来终觉浅。最好的体验,永远是亲身走进那片创造了传奇的山水。

作为世界文化与自然双遗产地的武夷山,作为世界乌龙茶与红茶发源地的武夷山,本就是一方汇聚丹霞奇观、九曲清流与千年文脉的净土。在这里,你可以

触摸茶树生长的沃土,呼吸茶园弥漫的朝气,目睹阳光雨露如何滋养一片叶子的生命。

如果是在春季制茶季,倘若能跟随茶农,亲手采下一芽一叶,体验从凋萎、做青到烘焙的全过程,你便会觉得,为何这枚鲜叶能蜕变为杯中如此复杂而深邃的滋味。

那时,你杯中的茶,将不再只是一杯茶。它是你与这片土地共同拥有的记忆,是风雨、光阴与人的故事,是每一次回想起来,都会让心头一暖的感动。

爱茶的人,终究该去山野里走走。去看看,是怎样的风土,才能孕育出这一口岩骨花香;去遇见,是怎样的人们,用一生守护着这盏不灭的茶火。当书本的知识与山野的实感重合,那缕茶香,才真正属于你。

武夷山茶园一角



善待环境 关爱自然

闽北日报 (宣)



大红袍是什么味道?

大红袍是什么味道?看似简单的问题,细想起来,若要拿出一个明晰的答案来,还真不容易。

今之武夷岩茶,肉桂、水仙“大行其道”,前者多呈现桂皮味、乳香、果香等;水仙则有其独特的兰花香、木质香。

而现今大红袍概念多维,粗略划分,有品种、商品、品牌等。

细说之,品种,是指审定为省级良种的大红袍;商品,是拼配大红袍,以满足大众市场的长期需求;品牌,是指在武夷岩茶宣传推广中,主要以“大红袍”为形象IP。天心岩的母树大红袍,2006年开始保护性停采,是武夷山旅游打卡胜地,然只可远观。

有“茶中之王”之誉的大红袍到底是什么味道?几条资料,聊可参考。新中国成立前,大红袍是五大名丛之一,名大,产量稀少。

近代军事将领蒋叔南《武夷山游记》(1921年刊行)记录他在天游岩饮了大红袍:“香味极浓,饮后移时,齿颊生凉,胸臆间皆有余芳,是则可异也。”此与清人郑杰《武夷茶考略》“香流于齿牙而入肺腑矣”一句,异曲同工。

福建示范茶厂的茶叶专家廖存仁与林馥泉于天心寺见证了一次完整的大红袍采制,时间是1941年5月17日。廖存仁撰《武夷大红袍史话及观制记》一文,“方丈将小簸箕内茶叶,持归收藏,其余别僧,则以壶中供佛所余之大红袍茶斋客,并分寺中诸和尚及茶厂制茶工人,每人一杯,彼等分得一杯,如饮甘露,均欣欣然有喜色,而相告曰:‘今天吃了大红袍!’”

唐代陆羽也曾将甘露与茶对比,在《茶经》第一篇:“聊四五啜,与醍醐、甘露抗衡也。”

时任武夷制茶所主任的林馥泉与其他有经验的茶师评审后,指出大红袍品质有其独特之处,“较其他茶种,其气味芬香”“竟可冲至第九次,尚不脱原茶之真味——桂花香——其名从之,则经七次冲泡,味已极淡”,认为“不如世人相传之如许奇特神妙”。在褒奖它滋味浓厚、耐泡的同时,亦有客观的看法。

上述大红袍色香味的记载,除了林馥泉用了较为具象的“桂花香”外,其他多为中性、幽雅的表述,实际上彰显的是武夷岩茶的“温”和“之秉性”。

大红袍的味道,代表了武夷岩茶的真香本味以及审美,一如梁章钜说的“香清甘活”。茶叶专家姚月明总结的“浓非厚,淡非薄”,与之亦有暗合之处。

后之拼配大红袍,沿袭这一风味追求;或者说,武夷岩茶于山场、品种与工艺等方面各有差别,但仍应以大红袍风味为宗,以保持其独有的特色。这也是武夷岩茶屹立于“茶林”的自信本色。

乌龙茶加工技术取得突破

本报讯(记者 裴礼辉)近日,福建省科技厅区域发展项目“乌龙茶萎凋关键技术装备创新研究与示范”在武夷星茶业有限公司顺利通过验收。该项目由武夷星茶业有限公司与福建农林大学共同承担实施,标志着乌龙茶关键加工环节的技术创新与装备升级取得重要进展。

自2021年立项以来,项目团队在省科技厅指导下,围绕乌龙茶萎凋工长期存在的技术瓶颈展开攻关,成功研发出一套新型自动化萎凋系统。该系统具备自动上下叶、摊叶厚度可调、含水量在线监测、环境智能调控等先进功能,日处理鲜叶量可达4万至5万斤,填补了行业内智能化萎凋装备的技术空白。

对比试验表明,该设备在温湿度精准控制、水分均匀消散等方面表现优异,显著优于传统自然萎凋及现有机械萎凋方式。应用该设备加工的茶叶,其水浸出物、茶多酚等品质成分含量更高,花果香等特色香气更为突出,同时有效减少了“雨水青”等不良天气对茶叶品质的影响。

项目成果不仅提升了生产效益,也为茶叶加工的清洁化、标准化与规模化提供了可行的技术方案,对推动乌龙茶产业整体升级具有重要示范意义。

验收专家组一致认为,该项目技术路线清晰、创新性强,成果实用价值高,经济社会效益显著,较好解决了乌龙茶萎凋环节的关键技术问题。下一步,项目团队将持续优化工艺参数,加快技术推广步伐,为乌龙茶产业高质量发展提供更有力的科技支撑。